

Com tallar formatge com un professional

03/01/2024

L'art de tallar formatges no és cap ximpleria, ja que existeixen tècniques, eines i consells per a cada tipus de formatge. És hora d'aprendre a tallar formatge com un autèntic professional.

Quin ganivet utilitzar per tallar formatge

Per tallar el formatge amb mestratge no serveix qualsevol ganivet. Existeixen diverses eines

per aconseguir no sols el tall perfecte per a una [taula de formatges](#) [

/shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00026.xml], sinó també per maximitzar el seu sabor i característiques úniques.

- **Ganivet amb dos mànecs.** Aquest ganivet té la fulla llarga i dos mànecs per donar suport a les mans a l'hora de realitzar el tall d'un formatge més dur com el curat, per exemple.
- **Ganivet de fulla calat.** Fàcilment recognoscible pels forats de la fulla del ganivet. Aquest ganivet és idoni per als formatges tous, perquè compten amb la menor superfície de fulla, evitant així que el formatge s'enganxi.
- **Ganivet de punta bifurcada.** Aquest ganivet és bastant versàtil, però perfecte per a formatges semitous. A més, amb les puntes del ganivet es pot muntar la taula o oferir per degustar.
- **Ganivet de llàgrima.** El típic ganivet petit en forma de gota, mig cor o llàgrima està dissenyat exclusivament per fer els talls irregulars dels formatges més durs.
- **Ganivet pla ample.** La seva forma és com una campana o un cisell i és perfecte per als formatges curats o durs.

Tall depenent de la forma del formatge

El tall del formatge és important per donar una bona presentació i degustació. No és una tasca fàcil tallar el formatge, perquè no serveix fer-ho de qualsevol manera. Cal realitzar el tall segons la forma del formatge per obtenir les millors porcions i ressaltar tots els seus sabors.



- **Formatges tipus Camembert.** Aquests formatges rodons, petits i plans, tipus camembert, es tallen com un pastís, del centre cap a fora, creant porcions triangulars.
- **Formatges tipus Brie.** Els formatges tipus Brie són formatges rodons, grans i solen tenir una textura cremosa, per la qual cosa primer es tallen en forma de tascó, en rodanxes llargues i després es divideixen en dues.
- **Formatges de rul-lo tipus formatge de cabra.** Els formatges de rul-lo o forma cilíndrica són molt fàcils de tallar, tan sols cal fer rodanxes d'un extrem a l'altre del formatge.
- **Formatges tous.** El formatge tou, tipus formatge fresc o [mató](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml], es talla en rodanxes petites, comptant un gruix d'uns 5 mm perquè no es trenquin.
- **Formatges tipus Rocafort.** Per tallar els formatges blaus en tascó, es recolza el lateral més ample a la taula i es va tallant el tascó en parts més petites.
- **Formatges curats.** La forma més senzilla de tallar els formatges curats, a més d'en forma de tascó, és de forma triangular, tallant des de la crosta cap al tascó.
- **Formatges semicurats.** Igual que el curat, la forma més convencional per tallar-ho és en tascó, però si busquem tallis més petits per gaudir-los seria en forma de barreta.
- **Formatges tipus bola o Gouda.** Aquest formatge s'ha de tallar per la meitat, a partir d'aquí es poden fer porcions o quadradets.
- **Formatges anyencs.** Els formatges vells o anyencs es recomana tallar-los en petites porcions: encenalls irregulars o lasques fetes amb una espàtula formatgera.
- **Formatges tipus parmesà.** La duresa del formatge parmesà fa que sigui molt difícil de tallar, per tant, pot tallar-se amb l'ajuda d'un ganivet en forma de punxó en trossos irregulars.

Com conservar el formatge tallat

Si tens la grandíssima sort que et sobra algun trosset de la teva taula de formatges, existeixen alguns mètodes per conservar-lo sense problema.

El primer és embolicar els trossos de formatge tallat ben atapeïts amb paper film, evitant que entri l'aire o, en la seva versió més eficient, el paper de carnisseria.

Una vegada embolicat, la millor opció és guardar-ho a la nevera, en el calaix específic per al formatge o per a la verdura, ja que la temperatura no és tan baixa. En cas que tinguis formatges tous, hauries de posar-los a la part més alta de la nevera amb una temperatura més freda.

Comença amb aquests nous consells i fes que les teves taules de formatge siguin inoblidables!



ELS NOU FORMATGES CATALANS MÉS TÍPICS I APETIBLES [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml>]

Quins són els formatges típics de Catalunya que val la pena provar?